

Four silver spoons are arranged vertically on the left side of the image, each containing a different spice. The top spoon holds bright yellow turmeric powder. The second spoon holds a reddish-brown powder, likely paprika. The third spoon is filled with a mix of black, white, and red peppercorns. The bottom spoon contains coarse, pinkish-white salt crystals. The background is a light-colored, marbled surface.

Importância da educação para se tornar um chef

Beatriz Barata



Embora a educação formal não seja um requisito para se tornar um chef, os programas oferecem conhecimento especializado e habilidades que podem servir aos alunos em uma boa posição ao aprenderem seu trabalho.

Basicamente, um programa de artes culinárias deve equipá-lo com o conhecimento e as habilidades necessárias para ser um chef que sabe cozinhar, manter a cozinha segura, criar novos pratos e administrar a cozinha com eficiência.



As cozinhas
profissionais são
ambientes
incrivelmente
implacáveis com
exigente trabalho
mental e físico,
prazos curtos e
longas horas.





À medida que progridem em sua educação culinária, os alunos são capazes de desenvolver habilidades de colaboração, liderança e gerenciamento de tempo para ajudá-los a lidar com as demandas desta profissão.

A escola de culinária dá a você a oportunidade de apreciar diferentes culturas e vivenciar coisas fora do restaurante. Isso, por sua vez, ajuda você a criar empatia pelas pessoas e a espalhar o apreço por diferentes estilos de culinária para seus clientes



OBRIGADA

Beatriz Barata

